

Buffet 1

Vorsuppe:
Tomatencrèmesuppe
mit
Crème Fraîche & Schnittlauch

Hauptgang:
Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Spätzle

Schnitzel "Wiener art" mit Kroketten

Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

Dessert:
Schokoladenpudding mit Schlagsahne

Pro Person
auf Anfrage

Buffet 2

Vorsuppe:
Brokkolicrèmesuppe

Hauptgang:
Panierte Schnitzel vom Schweinerücken
Kroketten
Jägersauce

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
Kartoffel-Rösti
Pariser Karotten
Rahmjus

Dessert:
"Mousse au Chocolat" von dunkler Kuvertüre

Pro Person
auf Anfrage

Buffet 3

Vorsuppe:

Hauptgang:

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
Kartoffel-Rösti
Brokkoli mit Sauce Hollandaise

Rinder-Rouladen "Hausfrauen Art"
Petersilien-Salzkartoffel
Rotwein-Jus

Dessert:

"Mousse au Chocolat" von dunkler Kuvertüre

Pro Person
auf Anfrage

Buffet 4

Vorsuppe:

Rinder-Consommée (Kraftbrühe)
mit Einlage vom Tafelspitz
Wurzelgemüse & Petersilie

Hauptgang:

Rinderbraten mit Rotwein-Jus
Rosmarin Kartoffel
Brokkoli mit Mandelbutter

Gebratenes Lachsfilet
auf einen Gemüsebett
Zitronen-Limetten-Sauce

Dessert:

"Mousse au Chocolat"
von dunkler & weißer Kuvertüre

Pro Person
auf Anfrage

Unser Angebot

Wir bieten alle unsere Buffets ab 15 Personen an. Dies gilt für Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten

Preis-Struktur

Unsere Preise für Buffets haben Gültigkeit für Gäste ab 12 Jahren. Für „kleine Gäste“ unter 12 Jahren bieten wir verminderte Pauschalpreise an.

Unser Weg zu Ihrer Veranstaltung

Jede Veranstaltung sollte ausführlich, Ihren Wünschen entsprechend, bis ins letzte Detail geplant werden. Hierzu unterhalten wir uns mit den Gastgeber/innen in einem persönlichen Gespräch.

Darauf basierend erstellen wir Ihnen ein unverbindliches und übersichtliches Angebot samt detailliertem Veranstaltungsablauf.

Letzterer lässt sich inhaltlich natürlich auch nach Angebotserstellung jederzeit anpassen. Darüber hinaus bieten wir zu jeder Veranstaltung einen entsprechenden Vertrag an, damit Sie die von Ihnen gewünschten Räumlichkeiten bindend reservieren können.

Die tatsächliche Personenzahl benötigen wir erst einige Tage vor dem Termin Ihrer Veranstaltung - somit bezahlen Sie die gewünschten Speisen nur für die Anzahl der Gäste, welche Sie uns mitgeteilt haben...